



Denominazione	Design della ristorazione
Moduli componenti	
Settore scientifico-disciplinare	ICAR/13
Anno di corso e semestre di erogazione	III Anno, Primo Semestre
Lingua di insegnamento	Italiano
Carico didattico in crediti formativi universitari	8
Numero di ore di attività didattica assistita	
Docente	Gianluca Trullo
Risultati di apprendimento specifici	<ul style="list-style-type: none">● Fare propri i concetti della progettazione dei contesti espositivo e fruitivo per poter valutare la corretta distribuzione degli spazi sulla base di numerosi punti di vista tecnici.<ul style="list-style-type: none">○ Immagazzinare i concetti relativi al design della ristorazione tenendo in grande considerazione all'innovazione nel design di interni, all'allestimento e a tutti gli aspetti ad essi legati.● Sviluppo di soluzioni opportune alle problematiche di definizione degli spazi valutando i vincoli tecnici e tenendo conto delle esigenze di sostenibilità e di innovazione.<ul style="list-style-type: none">○ Elaborare e scegliere tra proposte appropriate sia dal punto di vista delle esigenze che da quelle più puramente operative e funzionali, tenendo a mente i requisiti fondamentali di fattibilità costruttiva e di coerenza con i requisiti del contesto.● Valutare le soluzioni proposte da ogni prospettiva tecnica e di design accertandosi che esse rappresentino una risposta agli interrogativi posti dal contesto analizzato.<ul style="list-style-type: none">○ Sviluppare sensibilità ed attenzione agli aspetti relativi a tutte le componenti del progetto dalla fase di ideazione alla fase di implementazione: elaborazione dell'idea, creazione dei media di fruizione, modellazione tridimensionale e scelta delle componenti di dettaglio. Integrazione delle soluzioni di arredo e allestimento con valutazioni di modelli di illuminamento.● Sviluppare la consapevolezza delle proprie scelte tramite il miglioramento delle capacità tecniche di design.



Programma	<p>Il modulo esplora in modo approfondito il design delle strutture ricettive destinate all'ambito food, focalizzandosi su diverse componenti chiave. Si analizzeranno le principali categorie di spazi e luoghi del cibo, quali ristoranti, bar, cucine, food court e altri punti di ristoro, delineando le peculiarità di ciascuno.</p> <p>Successivamente, si valuteranno i criteri allestitivi ed espositivi, indispensabili per creare ambienti accoglienti ed esteticamente gradevoli ponendo un accento su funzionalità, sicurezza alimentare, visibilità e sostenibilità, aspetti questi fondamentali per un'esperienza gastronomica di qualità.</p> <p>Dal punto di vista più tecnico e progettuale si introdurranno i principi di fisica tecnica ambientale, concentrandosi sulla luce e sul suono. La corretta illuminazione, sia naturale che artificiale, è cruciale per valorizzare l'aspetto dei cibi e creare atmosfere suggestive. Parimenti, il controllo del suono attraverso soluzioni passive, come materiali fonoassorbenti, e soluzioni attive, come sistemi di diffusione del suono, contribuisce a garantire ambienti acusticamente gradevoli.</p> <p>Verrà approfondito l'utilizzo dei materiali e delle finiture, individuando quelli più idonei per conferire personalità e funzionalità agli spazi del cibo; il loro giusto impiego influisce sull'estetica degli ambienti e sull'apprezzamento da parte dell'utilizzatore.</p> <p>La relazione tra luce e colore costituisce un ulteriore aspetto di rilevanza. Analizziamo come le diverse tonalità cromatiche possano influenzare l'appetito e il benessere dei clienti, contribuendo così a creare atmosfere accoglienti e stimolanti.</p> <p>Si valuteranno, anche, le soluzioni attive e passive per il soundscape design, tra cui l'utilizzo di sistemi di riproduzione audio e suoni naturali. Infine, deve assumere valore fondativo il comfort del pubblico, sia in relazione al contesto edilizio che ai prodotti alimentari. Pertanto, l'analisi ambientale, esigenziale e prestazionale riveste un ruolo di primo piano per garantire la soddisfazione del cliente.</p> <p>Si prevederà un'applicazione progettuale di modellazione per spingere lo studente a trasformare in pratica di modellazione la valutazione delle tematiche affrontate.</p>
Tipologie di attività didattiche previste e relative modalità di svolgimento	Lezioni frontali in aula per la parte di teoria (teoria sui concetti tecnici e progettuali di base e teoria relativa all'utilizzo del modellatore tridimensionale), esercitazioni con il modellatore 3D (introduzione ad uno strumento di design 3D per fornire i mezzi necessari per procedere alla realizzazione della prova progettuale)
Metodi e criteri di valutazione dell'apprendimento	Valutazione delle conoscenze teoriche e tecniche-progettuali acquisite durante le lezioni del modulo per mezzo di un elaborato pratico che consenta di tradurre in risultato tangibile quanto discusso ed argomentato



	durante le ore di lezione frontale ricorrendo agli strumenti di base forniti durante le esercitazioni specifiche
Criteria di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale	La valutazione finale sarà decisa da quanti dei concetti discussi e valutati e da quali e quanti degli strumenti pratici forniti saranno utilizzati in maniera opportuna per redigere il tema progettuale e la relativa relazione di presentazione
Propedeuticità	
Materiale didattico utilizzato e materiale didattico consigliato	Dispense del corso Testi Consigliati: L'edilizia turistica e alberghiera. Quaderni del manuale di progettazione edilizia, di Gottfried A. (cur.) edito da Hoepli, 2007 Food and space, di Marco D'Annunziis (a cura di), Giulia Menzietti (a cura di) Food Experience: design e architettura d'interni, di Tiziano Aglieri Rinella Lighting. Lampade, apparecchi, impianti. Progettazione per ambienti interni ed esterni, di Forcolini Gianni Manuale di progettazione. Illuminotecnica, di Marco Frascarolo (Autore) Acustica. Fondamenti e applicazioni, di Renato Spagnolo (Autore)